



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRELİ TAVUK ŞİNİTSEL

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

500 g ince dövülmüş tavuk eti
1 adet yumurta
6 yemek kaşığı sıvıyağ
1 fincan kaşar peyniri rendesi
2 bardak galeta tozu
1 çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı tereyağı

Etlerin üzerine biraz tuz sürülüp bir kenara ayrılır.
Bir kap içinde yumurta çalkalanır. İçine bir kahve kaşığı karabiber konup karıştırılır.
Etler birer birer altı ve üstü kaşar peyniri rendesine bastırılır.
Buradan çıkarılıp una sonra da yumurtaya batırılır.
Yumurtadan çıkarılan her parça et galeta ununa batırılır.
Bu arada bir tava içine 6 yemek kaşığı sıvı yağ kızdırılır.
Etler yavaşça yağa bırakılarak altı ve üstü aynı derecede kızartılarak servis tabağına alınır.
Sıcakken etin üstüne bir parça tereyağ konur.
Yanında patates püresiyle sıcak olarak servis yapılır.